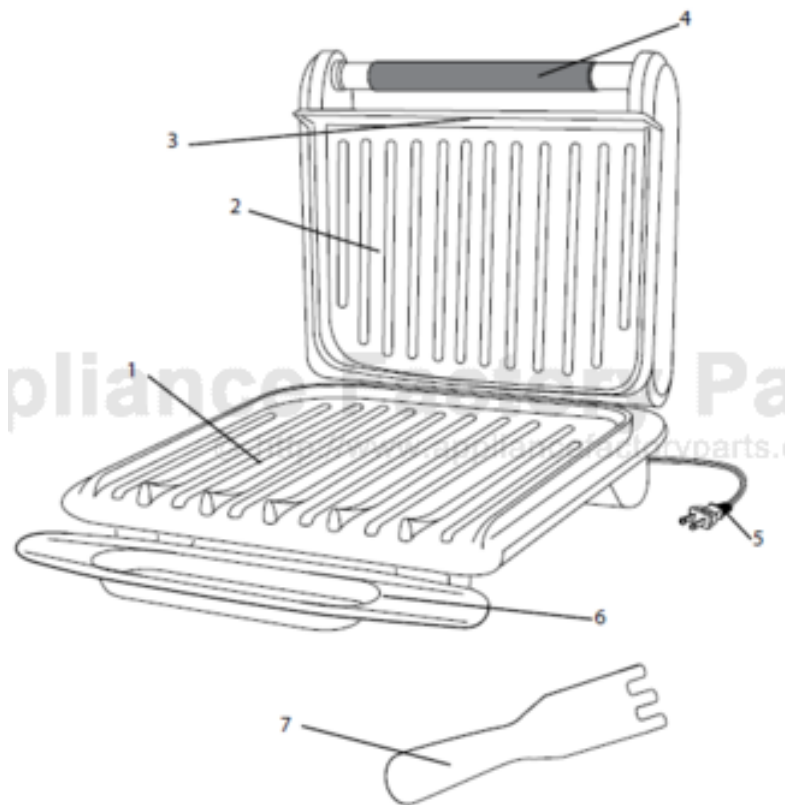


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



George Foreman GR0160RQ Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR0160RQ](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](#)

----- Manual continues below -----

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica



Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para **registrar**
su garantía, visite

www.prodprotect.com/applica

Models Modelos

GR0160BQ

GR0160RQ

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade longer than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in the outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it does not fit, contact a qualified electrician. Do not force the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

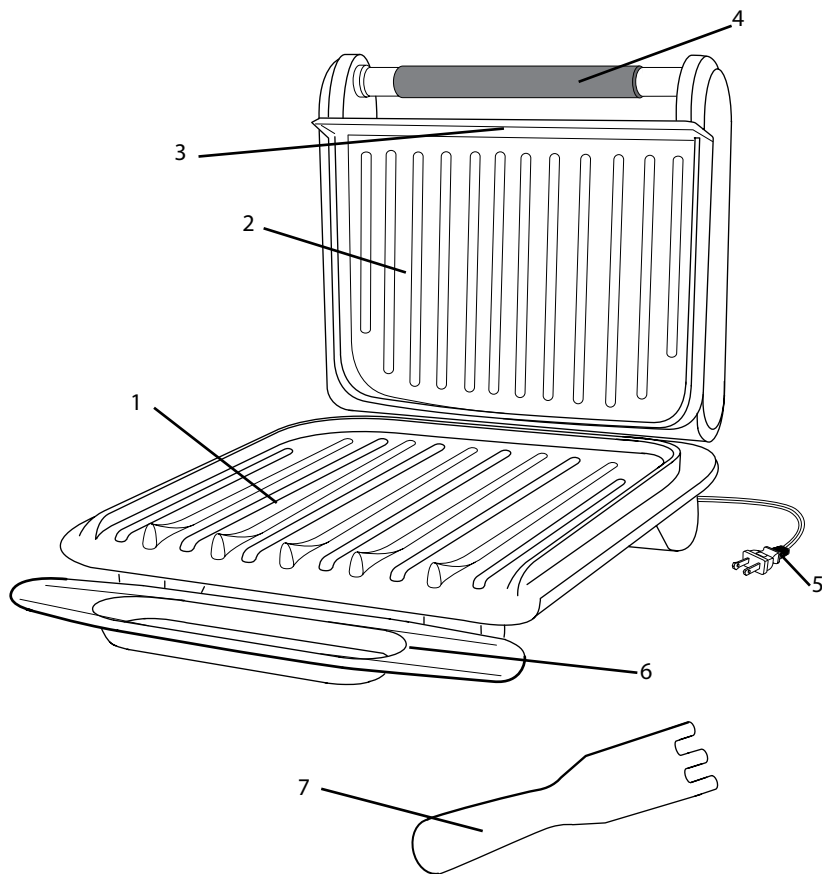
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. Do not attempt removal of the outer cover. To reduce the risk of electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There is no need to remove the cover. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord should be at least as great as that of the appliance.
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not hang over the countertop or tabletop where it can be pulled or caught.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, service personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated



1. Grill plate (lower)
2. Grill plate (upper)
3. Preheat indicator light (not shown)
4. Extended cool-touch handle
5. Power cord

† 6. Drip tray (Part # 22850)

† 7. Spatula (Part # 20166)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applications for more information or go to www.georgeforemancooking.com
- Wash removable parts and/or accessories as instructed.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge or a soft cloth or paper towels.
- Select dry, level location where grill will be used. The grill and wall to allow heat to flow without obstructions and walls.

DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped section of the grill.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. The preheat indicator light comes on to indicate the grill is preheating.
4. Allow the grill to preheat for at least 5 minutes.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, lightly oil grill plates, if desired.

Note: Aerosol cooking spray should not be used. Aerosol cooking spray can build up on surface of grill plates.

3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate.

Note: Do not overload grill.

4. Use suggested cooking times found in the GRILLING section of the GRILLING and COOKING guide and use a kitchen timer.

Important: Do not leave the appliance unattended.

5. After selected time, the food should be done.

6. Using a pot holder, carefully open the grill cover.

7. Remove cooked food using plastic spatula provided.

Note: Always use heatproof plastic, silicone or wood spatula. Never use metal skewers, tongs or metal spatula on surface of grill plates.

Important: Heat continues to be on until grill is unplugged.

8. Allow drip tray to cool before removing it from grill.

SUGGESTED GRILLING CHART

The following is meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

	Rare 145°F	Medium 160°F	Well 170°F
Salmon filet	2½ min	3 min	4½ min
Salmon steak	4 min	6 min	10 min
Sword fish	7 min	9 min	10 min
Tuna steak	6 min	8 min	10 min
White fish	4 min	5½ min	7 min
Shrimp	1½ min	2½ min	3½ min
Turkey burgers (4 oz.)	7 min	8 min	9 min
Turkey burgers (8 oz.)	8 min	9 min	10 min
Pork loin		5 min	6 min
Hamburgers (4 oz.)	7 min	8 min	9 min
Hamburgers (8 oz.)	8 min	9 min	10 min
Chicken breasts (boneless/skinless)			9 min
Link sausage		4 min	5 min
Sliced sausage (¾" thick)		6 min	7 min
Fajita beef (½" thick slices)	1½ min	2 min	2½ min
T-bone steak	8 min	9 min	10 min
NY strip steak	4 min	7 min	10 min
Flank steak	7 min	8 min	10 min
Onions & peppers (brush with oil)			8½ min

Please note: To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Using a meat thermometer to test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked, making sure the thermometer is not touching the bone or the grill plate.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM
Chicken breast	
Chicken thigh	
Beef / Lamb / Veal	160°F
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts.

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow grill to cool before cleaning.

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.
2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean of any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent towel.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water.
5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubber on grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads on any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbers.

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water.

7. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle when closing and injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato (con excepción de las placas desmontables) en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Asegúrese de que las placas desmontables estén colocadas y ajustadas correctamente.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para I

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (solo para ser usado en el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, asegure el enchufe en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no se inserta en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no funciona, llame al servicio al cliente. No trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

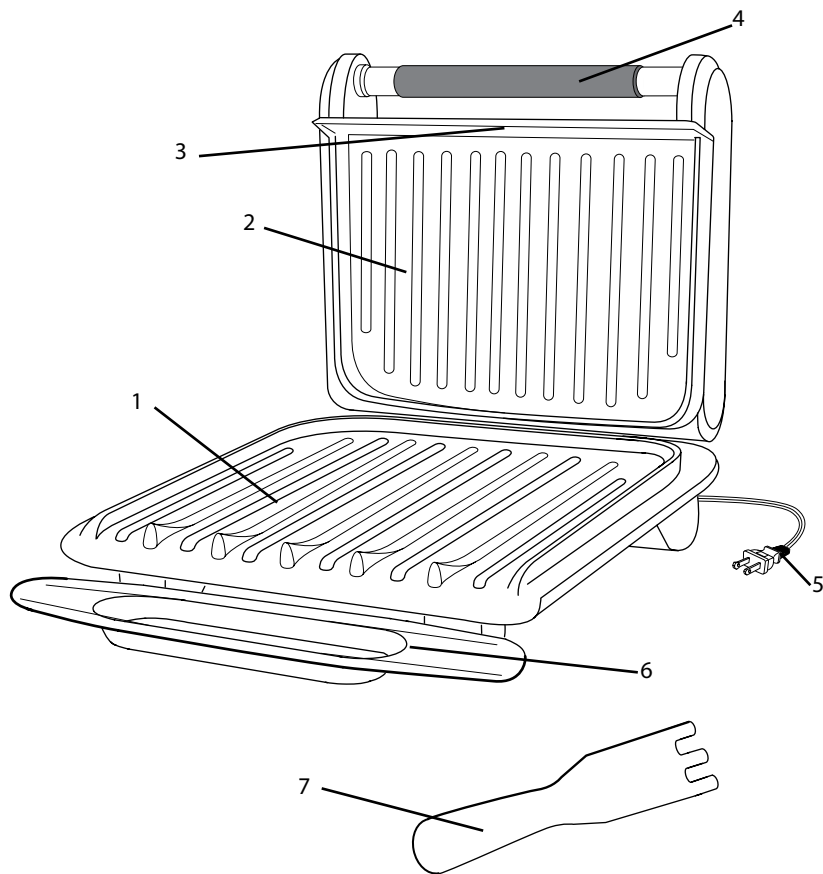
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad. La remoción de la cubierta exterior del mismo puede ocasionar un choque eléctrico, por favor no trate de desmontar el producto. El producto no contiene piezas reparables por el usuario. Debe llevar a cabo únicamente por personal calificado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico (separable), a fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, asegure el cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables. Este cable puede utilizarse si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser igual o mayor al del régimen nominal del cable fijo.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, asegure el cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en un lugar que no se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un personal calificado o por el centro de servicio al cliente.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Placa de la parrilla (inferior)
2. Placa de la parrilla (superior)
3. Luz indicadora de precalentamiento (no mostrado)
4. Mango extendido, frío al tacto
5. Cable de corriente

† 6. Bandeja de goteo (Pieza N° 22850)

† 7. Espátula (Pieza N° 20166)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material que se encuentre dentro. Guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/appliances para obtener información adicional, ir a www.georgeforemancooking.com para obtener más información.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios separados de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con agua tibia y un paño suave. Humedezca bien con un paño suave.
- Seleccione el lugar seco, nivelado, donde se encuentre suficiente espacio entre la parte de atrás del aparato y las paredes para evitar dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte superior de la parrilla.

PRECALENTAR LA PLANCHA

1. Cierra la tapa de la plancha.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.
3. La luz indicadora de precalentamiento se enciende cuando las placas de calefacción han sido activadas.
4. Precaliente la parrilla por lo menos 5 minutos como se indica en el cronómetro de cocina.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la plancha.
 2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas de la parrilla.
- Nota:** Nunca use rociadores de cocinar sobre las placas de la parrilla. Los químicos de los rociadores, se acumulan en las placas de la parrilla.
3. Coloque cuidadosamente los alimentos que se van a cocinar en la parrilla precalentada. Cierre la tapa.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

4. Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en las páginas 12 y 13. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión.

5. Después del tiempo seleccionado, el alimento estará listo.
6. Con un agarrador, abra cuidadosamente la plancha.
7. Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico.

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, silicón o madera para raspar la superficie antiadherente de las planchas de la parrilla. Evite usar tenedores o cuchillos de metal.

Importante: La parrilla permanece encendida (ver página 12).

8. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de limpiarla. Limpie y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

CUADRO PARA ASAR

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la plancha. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro de cocción para comprobar si el alimento está listo. Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

	Medio crudo 145°F	Medio cocido 160°F	Bien cocido 170°F
Filete de salmón	2½ min	3 min	4½ min
Lomo de salmón	4 min	6 min	10 min
Pez espada	7 min	9 min	10 min
Lomo de atún	6 min	8 min	10 min
Pescado blanco	4 min	5½ min	7 min
Camarones	1½ min	2½ min	3½ min
Hamburguesas de pavo (4 oz)	7 min	8 min	9 min
Hamburguesas de pavo (8 oz)	8 min	9 min	10 min
Lomo de cerdo		5 min	6 min
Hamburguesa (4 oz)	7 min	8 min	9 min
Hamburguesa (8 oz)	8 min	9 min	10 min
Pechugas de pollo (sin hueso/sin piel)			9 min
Salchicha		4 min	5 min
Salchicha cortada (¾" de gruesa)		6 min	7 min
Fajitas de res (tiras de ½" de grosor)	1½ min	2 min	2½ min
Bistec de lomo con hueso	8 min	9 min	10 min
Bistec angosto de lomo	4 min	7 min	10 min
Bistec de falda	7 min	8 min	10 min
Cebollas y chiles verdes (untados de aceite)			8½ min

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo; insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o la placa de la parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO
Pechuga de pollo	
Muslo de pollo	
Carne de res / Cordero / Ternera	160 °
Puerco	
Carne de res y ave cocidas recalentadas	

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario. Para cualquier servicio técnico, consulte al personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegúrese de que la plancha esté completamente fría antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha del tomacorriente.
- Importante: La parrilla permanece encendida hasta que se enfríe.**
2. Coloque una bandeja de goteo debajo del freidor para raspar el exceso de grasa y las partículas de la plancha; el escurrimiento caerá en la bandeja.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja de cocina y repase las placas para limpiar todo residuo de comida absorbente.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua tibia y un trapo de papel.
5. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use un cepillo de cerdas suaves para limpiar las placas de la plancha.

Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero o cualquier otro material abrasivo en ninguna parte de su plancha; use únicamente un trapo suave.

6. Para limpiar la tapa de la plancha, limpie con un trapo seco suave.

Importante: No sumerja la estructura de la plancha en agua.

7. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar el aparato mencionado, debe ser realizado por un electricista calificado.

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la plancha para que no se cierre accidentalmente y provoque lesiones.

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la plancha esté limpia antes de guardarla.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con su electrodoméstico, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este libro. Por favor, NO devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado en la cubierta de este manual.

Tres años de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de material o mano de obra; sin embargo, Applica se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra con prueba de la compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo que es razonablemente similar al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar al número gratuito 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por uso comercial.
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados fuera de un centro de servicio autorizado.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios que se suministran con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque de repuestos.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos ni incidentales, de modo que esta limitación puede no aplicarse a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de una región a otra.



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-19-17E/S